

عنوان مقاله:

تاثیر برخی عوامل روی استخراج و برخی ویژگی های شیمیایی و رئولوژیکی صمغ خرنوب ایرانی

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

ساناز خلیقی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

سلیمان عباسی

محمدحسین عزیزی تبریزی زاد

خلاصه مقاله:

در این پژوهش برخی ویژگیهای لوبیای خرنوب ایرانی و تاثیر روشهای مختلف استخراج روش آبی و اسیدی روی ویژگیهای صمغ بررسی شد سپس محلول صمغ تهیه و فاز محلول و نامحلول آن جدا و با رسوب دهی فاز محلول صمغ خالص تهیه شد نتایج نشان داد که آندوسپرم دومرحله اسیدی کردن با سولفوریک 60/40 شفافتر از دو مرحله اسیدی کردن با سولفوریک 0/100 و 30/70 بود همچنین نتایج استخراج آبی اسیدی با کلریدریک و استیک گلاسیال مشابه دو مرحله اسیدی کردن با سولفوریک بود اما کیفیت و شفافیت آندوسپرم آنها قابل قیاس با دو مرحله اسیدی کردن با سولفوریک نبود محلول صمغ خرنوب حاصل از روش آبی سولفوریک دو مرحله ای و ترکیب استیک و سولفوریک بیشترین شفافیت و یکنواختی را داشتند درضمن با افزایش دمای انحلال حجم فاز نامحلول افزایش ماده خشک فاز نامحلول کاهش و سختی رسوب الکلی افزایش یافت ویژگیهای رئولوژیکی در دست انجام می باشد.

کلمات کلیدی:

صمغ خرنوب ایرانی - استخراج اسیدی - استخراج آبی - ویژگیهای ریخت شناسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148722>

